

2024年8月23日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 京橋 グランデ 「オータムアフタヌーンティー」を開催 — 秋の味覚さつま芋やカボチャ・林檎を取り入れた スイーツやセイボリーをアフタヌーンティースタイルで —

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）が運営するホテル京阪 京橋 グランデ（所在地：大阪府都島区）は、2024年9月1日（日）～11月30日（土）の期間、ホテル7階のレストラン「ロレーヌ」にて、「オータムアフタヌーンティー」を開催します。

秋を満喫できる「オータムアフタヌーンティー」は、夏に開催した「アフタヌーンティー～夏のバカンス気分～」に続くアフタヌーンティー第2弾として、食欲の秋にぴったりなメニューで登場します。

アフタヌーンティースタンドには、スイーツから、アーモンド生地に林檎を生そのままローストして焼き上げた「林檎のタルト」や「さつま芋とチョコレートのパウンドケーキ」、カボチャのカスタードを添えた「スコーン」などをご用意。そしてセイボリーでは、ライムとピンクペッパーでさっぱりと味付けした「鰹のカルパッチョ」や「焼きナスとオイルサーディンのクロスティニー」、「芝海老とシメジのマリネ」などをお召し上がりいただけます。また、秋の味覚を取り入れたスイーツ7種とセイボリー5種に加え、ウェルカムスイーツとして、バター風味豊かなデニッシュパンにバニラアイスとマロンクリームを添えた「ロールデニッシュのモンブラン仕立て」を別プレートでご提供します。ドリンクは、コーヒー、紅茶、ハーブティ、ソフトドリンク7種類をフリードリンクでご利用いただけます。

秋の訪れを感じるメニューを、アフタヌーンティースタイルでお楽しみください。



アフタヌーンティーメニュー(イメージ)

■開催概要

(1) 開催期間

2024年9月1日（日）～11月30日（土）

※10月の土日祝日は除外

(2) 開催時間

15:00～17:00（LO 16:30）

(3) 料金（税込）

おひとり様：3,850円

(4) メニュー

＜ウェルカムスイーツ＞

・ロールデニッシュのモンブラン仕立て

＜スイーツ7種＞

・カボチャのスムージー

・ガトーモンブラン

・林檎のタルト シナモン風味

・クレームブリュレ 炙り甘露煮添え

・さつま芋とチョコレートのパウンドケーキ

・スコーン カボチャのカスタード添え

・カボチャとクリームチーズのケーキ ヨーグルトソース

＜セイボリー5種＞

・林檎とレーズンのカクテル

・芝海老とシメジのマリネ

・鱈のカルパッチョ ライムのアクセント

・焼きナスとオイルサーディンのクロスティーニ

・生ハムとカマンベールチーズ 林檎のコンフィチュール添え

ドリンクはフリードリンクにて、コーヒー、紅茶、ハーブティ、ソフトドリンク7種をご用意しております。



＜ウェルカムスイーツ＞ロールデニッシュのモンブラン仕立て



左から、
焼きナスとオイルサーディンのクロスティーニ
林檎とレーズンのカクテル
カボチャのスムージー
林檎のタルト シナモン風味



左から、
さつまいもとチョコレートのパウンドケーキ
カボチャとクリームチーズのケーキ ヨーグルトソース
生ハムとカマンベールチーズ 林檎のコンフィチュール添え
芝海老とシメジのマリネ
クレームブリュレ 炙り甘露煮添え

■場所

ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストラン「ロレーヌ」

所在地 : 大阪市都島区東野田町2丁目1-38

アクセス : 京阪電車京橋駅直結、JR・Osaka Metro 京橋駅すぐ

お問合せ : 06-6357-3033 (受付時間 10:00~20:00)

URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/kyobashi/>



■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/shops/lorraine/reserve>